Manual del Cantinero

Habana 1924

-Cuba-

MANUAL DEL CANTINERO

Copia de las principales fórmulas de los Coktails americanos, asi como del Pais.

Recopilados en este tomito para mayor facilidad en el trabajo, y lo más simplificados posible, para mejor hacer uso del mismo formulario.

León Pujol, y Oscar Muñiz.

Nota:-Entiéndase que todo lo batido es con hielo

GUILLERMO LIBRERO -S. en C.-

Importador de aceitunas sevillanas y vinos.
Especialidad en aceitunas Aliñadas.
Cuando tome algún aperitivo pida aceitunas Gibrero.
Bayona No. 21 Teléfono A-1867
HABANA

COCKTAILS.
—Alice—

1|2 Vermoth Italiano.
1|2 Kirmmel
2 Whisky Escoces.
Sírvase bien, batido en copa cocktail.

APPETISER No. 1.

1|2 Gordon Gin
1|2 Dubonnel.
Batido en vaso, sirvase en copa cocktail.

APPETISER No. 2.

1|2 Dubonnet
Jugo 1|2 naranja.
Batido en cotelera, sirvase copa cocktail.

APPETISER No. 3.

1 Vasito de Whisky Americano.
2 Gotas angostura.
2 Gotas Cirazao.
Batido en cotelera, sirvase con una cáscara de limón en la copa de cocktail.

APPTIZER No. 4.

1|2 Gordon Gin.
1|2 Dubonnet.
2 Gotas Ajenjo.
Bátase en cotelera, sírvase copa cocktail.

ALEXANDER.

1|3 Gordon Gin.
1|3 Crema cacao.
1|3 Crema de leche.
Bien batido, sírvase en copa de Clover.

COCKTAILS.
—Aple Jack—

1 Vasito Apple Jack.
2 Gotas almibar (o granadina)
2 Gotas Orange Bitter.
1 Gota Angostura "
Sírvase bien batido en copa de cocktail.

ATTENTION

1|4 Vermoth Francés.
1|4 Gordon Gin.
1|4 Ajenjo.
1|4 Crema Violeta.
Sírvase batido copa cocktail.

AVIATION.

2|3 Gordon Gin
1|3 Jugo de limón.
2 Gotas marrasquino.
2 Gotas Crema de violeta.
Bien batido sírvase en copa de cocktail.

—ALLIES—

1|2 Vérmouth Francés.
1|2 Gordon Gin
2 Gotas kummel.
Bátase en coletera, sírvase en copa cocktail.

AJEMJO FRAPÉ.

1 vasito de ajemjo.
3 Gotas Ma. Brisar anisete.
Bátese bien frape, sírvase copa cocktail.

COCKTAILS.
BAMBOO.

1|2 Jeréz
1|2 Vermoth Italiano.
2 Gotas angostura.
Bátase en vaso, sírvase en copa cocktail.

BEANTY SPOT.

2|3 Gordon Gin
1|3 Granadina.
Clara de un huevo.
Bátase bien frape, sírvase copa de Clover.

BELMONT.

2|3 Gordon Gin
1|3 Raspberry sirope (si no hay granadina)
1 Copita de las de licor, de crema leche.
Bátase bien, sírvase copa cocktail.

BLUE MOON.

2|3 Gordon Gin.
1|3 Vermoth Francés.
2 Gotas Orange Bictter.
3 Gotas Crema Yvete.

BRONS.

1|3 Gordon Gin.
1|3 Vermoth Francés.
1|3 Vermoth Ytaliano.
Poquito Jugo naranja.
Bien batido, sírvase copa cocktail.

"IROMBER"

EL REFRESCO NACIONAL

Para disfrutar de buena salud y gozar, no hay como "IROMBER" tomar.

EL "IROMBER" BATIDO CON 2 HUEVOS, HACE EL COCKTAIL MAS ALIMENTICIO Y AL MISMO TIEMPO MAS DELICADO.

PIDALO

A la Bodega mas cercana a su casa.

COCKTAILS.
BRANDY.

1 Vasito de Coñac.
2 Gotas almibar (o en su lugar granadina.)
2 Gotas Angostura.
Bátase en vaso y sírvase copa cocktail.

BUTTON HOOK

1|4 Menta blanca.
1|4 Apricot Brandy
1|4 Ajenjo.
1|4 Coñac.
En cotelera, sírvase copa cocktail.

B. V. D.

1|3 Vermoth Francés.
1|3 Gin
1|3 Ron.
Bátase bien, sírvase copa cocktail.

CANADIAN.

Jugo de 1|2 limón.
1 Cucharadita de azúcar.
1 Copita de curacao.
3 Gotas de ron Jamaica.
Bátase bien frape, sirvase copa cocktail.

COCKTAILS.
BOLO.

1 Vaso de los de ron de Bacardí
Jugo de 1|2 limón.
Jugo de 1|2 Naranja.
1 Cucharadita de azúcar
Sírvase copa Clover.

BUK

Vaso grande con hielo, un vasito de gordon.
1|4 Griger Ale.

BOBBY BURNS.

1|2 Vermoth Ytaliano.
1|2 Whisky Escoces.
2 Gotas Benedictini.
Sírvase copa Cocktail con cascara limón.

Mujeres y Pemartín hasta el fín

BRAIN STORM.

En un vaso de Old-fashioned póngase un pedacito de hielo y 2 gotas Benedictine.
2 Gotas Vermouth Francés.
Una cáscara de naranja.
Un vaso de los de ron de Whisky americano, póngase una cucharadita.

COCKTAILS.
Chocolate.

1 Copita marrasquino.
1 Copita Chartreus amarillo.
1 Huevo.
1|2 Cucharada azúcar.
Bien frape, sírvase vasito de fizz.

CARUSO

1|3 Vermoth Francés.
1|3 Gin
1|3 Crema menta verde.
Bátase bien, sírvase copa cocktail.

COÑAC PURO DE UVA PEMARTIN.

Casino

1 Vasito de Olo Tom Gin
2 Gotas marrasquino
2 Gotas Orange Bictter.
2 Gotas Jugo limón.
Bátase, sírvase copa cocktail con cereza.

CLUB.

2|3 Gin.
1|3 Vermoth Francés.
Batido en vaso, sirvase copa cocktail.

COCKTAILS.
Chapagne.

En una copa de Champagne póngase
1 Piedra azúcar de cuadradillo
2 gotas de angostura
1 Cascarita de limón.
1 Cascarita de naranja.
Sírvase el Champagne bien frape.

Mujeres y Pemartin hasta el fin

CLOVER CLUB

2|3 Gin
1|3 Granadina
Poco jugo limón
Clara de un huevo.
Bátase bien frape, sírvase copa de Clover.

CLOVER CREAF.

Se hace como el anterior, poniéndole solamente un poquito de menta fresca encima.

CORONATION.

1|2 Jerés
1 | 2 Vermoth Frances
2 Gotas marrasquino.
2 « Orange Citter
Batirlo y servirlo en copa cocktail.

COCKTAILS.

Coffee.

1 Copa de las de jeréz, de Oporto.
1 Huevo.
1 Copita coñac.
1 Cucharadita azúcar.
Bien frape sirvase vaso mediano.

COOPERSTOWIN. . .

Lo mismo que un Brons con hierba buena batido todo en la cotelera.
Sírvase en copa cocktail.

DIXIE.

1|2 Gin Gorgon.
1|4 Vermoth Francés
1|4 Ajenjo.
Jugo 1|4 Naranja.
3 Gotas granadina.
Bátase bien, sírvase copa Clover con cereza.

DICK JR.

1|3 Vermoth Francés.
1|3 Gordon Gin
1|3 Apricot Brandy.
Jugo de un limón.
Sírvase bien batido en copa de Clover.

VINO DE PORTO "BANDEIRA"

Ginebra Aromática

de

Wolffe

Casa fundada hace más de 80 años, y universalmente conocida.

Si de apetito quieres disfrutar,
una aromática debes tomar.-

"AROMATICA COCKTAIL".

1 Vasito de aromática.
1|2 Copita de curacao.
3 Gotas angostura.

Bátase todo con una cáscara de naranja y sirvase en copa cocktail.

COCKTAILS

Devil's

1|2 Oporto.
1|2 Vermoth Francés.
2 Gotas jugo limón.
Bátase en coletera, sírvase en copa cockteail

DRI.

1 Vasito de Whisky americano.
1|2 Copita de las de licor, de angostura.
Bátase y sírvase en copa cocktail con aceituna.

DUTCHESS.

1|3 Vermoth Ytaliano.
1|3 Vermoth Francés.
1|3 Ajenjo.
Bien batido, sírvase en copa cocktail.

DUKE OF MARLBOROUGH.

1|2 Jeréz.
1|2 Vermouth Ytaliano.
3 Gotas Orange Bietter.
Bien frape, en copa cocktail con cáscara naranja.

COÑAC PEMARTIN PURO DE UVA.

COCKTAILS.

Davis.

1|2 Ron Jamaica.
1|2 Vermouth Francés.
2 Gotas almibar (o granadina en su lugar)
Jugo de un limón.
Bien batido, sírvase en copa de Clover.

ETHEL.

1|3 Apricot Brandy.
1|3 Menta Blanca.
1|3 Curacao.
Bátase en coletera, sírvase en copa cocktail.

ELK.

1|2 Prumelli Brandy.
1|2 Gordon Gin.
3 Gotas Vermouth Francés.
Sírvase bien batido en copa cocktail.

EXTINGER.

1|2 de menta blanca.
1|2 de coñac.
Bien frape, sírvase en copa cocktail.

LAS TRES GLORIAS DE CUBA

RON BACARDI
ELIXIR BACARDI
Y
ANIS BACARDI

CALIDAD DESDE 1862

BACARDI Y Ca. SANTIAGO DE CUBA

COCKTAILS DE BACARDI.

Daiquiri.

1 Vasito de ron bacardí.
1|2 Cucharadita de granadina.
1|2 Cucharadita Jugo limón.
Bien batido, en copa de Clover.

Daiquirí seco.
Lo mismo que el anterior, poniéndole en vez de granadina 1|2 cucharadita de azúcar.

PRESIDENTE.

1|2 Ron bacardí.
1|2 Chambery.
Poquita granadina, o curacao mejor.
Sírvase en copa de cocktail, con cáscara de naranja y una guinda.

VETERANO.

1 Vasito de ron bacardí.
1 cucharadita chartreus amarillo.
1 cucharadita Granadina.
4 Gotas Ajenjo.
Bátase todo con una cáscara de 1|2 naranja, sírvase en un vasito de fizz.

SANTIAGO RICKEY.

1 Copita de Ron Bacardí.
Jugo 1|2 limón.
Vaso mediano con hielo y sifón.

COCKTAILS BACARDI.

Bacardí High Ball.
Un vaso mediano con hielo.
Un vasito con Bacardí y el sifón.

BACARDI RICKEY.

Un vasito con bacardí.
Jugo de limón 1 cucharadita.
Sírvase en vaso de high ball c. sifón.

BACARDI SECO.

1|2 Ron Bacardí.
1|2 Vermouth Francés.
Bátase en vaso, sírvase en copa cocktail.

BACARDI DULCE.

1|2 Ron bacardí.
1|2 Vermoth Francés.
Sírvase batido en vaso, en copa cocktail.

BACARDI PUNCH.

Vaso grande con hielo bien menudo 1|2 copita curacao.
1|2 Copita Jugo limón.
1|2 Copita Crema cacao.
Añadase Bacardí sin llenar el vaso y completese co.. sifon.
Adornese con fruta y menta fresca.

COCKTAILS
FIZZES
Gin Fizz.

1 vasito de Gordon Gin.
1 Cucharadita de jugo limón.
1 Cucharadita de azúcar
Sírvase bien batido en coletera, en un vasito de fizz acabado de llenar el vaso con agua de Sifón fría.

SILVER FIZZ.

Procedase como el anterior agregándose una clara de huevo.

GOLDEN FIZZ.

Hágase como el Gin Fizz agregándole una yema de huevo.

RUBY FIZZ.

Jugo 1|2 limón.
Poquito azúcar.
2 gotas granadina.
Clara de un huevo.
1 Vasito de Gin Jloe.
Sírvase como los anteriores.

COCKTAILS.
Fizzes.
Alabama.

Lo mismo que un gin fizz agregandole un poco de menta fresca.

DERBY FIZZ.

1 Vasito Whisky americano.
5 Gotas jugo limón.
1 Cucharadita azúcar.
1 Huevo.
3 Gotas curacao.
Sírvase como los otros fizzes.

GRAN ROYAL FIZZ.

Como un gin fizz, adicionandole 1 gota marrasquino.
3 gotas jugo naranja.
1|2 Copita crema de leche.
Sírvase como los demás.

ORANGE FIZZ.

Jugo 1|2 naranja.
Jugo de 1 Limón.
1 vasito de Gordon gin.
Procedase para servirlo como los anteriores.

COCKTAILS.

Fizzes.

MORNING GLORI.

Jugo 1 limón.
1 Cucharadita azúcar.
1 vasito de Gordon gin.
Clara de 1 huevo.
3 gotas agua de azahar.
1|2 Copita crema de leche.
Sírvase como los demás fizzes.

ROYAL FIZZ.

Como un Gin fizz, agregandole un huevo entero.

NERR ORLINS FIZZ.

Procedase como en el silver fizz agregándole 1 copita de crema de leche y 3 gotas de agua de azahar.

Para Bacardí Fizz, procedase como gin fizz poniendo en vez de gin la bebida que se desee.

JLOE GN FIZZ.

Cmo gin, fizz en vez de gin Jloe.

COCKTAILS.

FLIPS.

Para otra bebida flips cualquiera hágase como con el Jeréz, poniendo en su lugar la bebida que se desee.

GIN JAN.
Como un gin fizz.

GIN.

1 Vasito de gin.
2 Gotas angostura.
2 gotas almibar (o granadina)
Bátase en un vaso y sírvase en copa cocktail.

GIN RICKEY.

Un vaso de High ball con hielo.
Un vasito de Gordon gin.
Jugo de 1|2 limon.
Sírvase con sifón frío.

GIBSON.

Lo mismo que un martinez seco.

COCKTAILS.
FOX TROT.

1 Vasito de Bacardí.
4 Gotas Curacao.
Jugo 1|2 limón.
Bátase y sírvase en copa cocktail

FIFTY FIFTY

Lo mismo que un Martinez seco.

FAIR AND WARMER.

1|3 Vermouth Italiano.
2|3 Bacardí.
3 Gotas curacao.
Bátase y sírvase en copa cocktail con una cáscara naranja.

FLIPS.

Sherry Flip. (o Jeréz cocktail.)
1|2 Vaso mediano de Jeréz.
1 Cucharadita de azúcar.
1 Huevo.
Bátase bien frape y sirvase en vaso mediano con nuez moscada o canela encima.

COÑAC PURO DE UVA PEMARTIN

- Mujeres y Pemartín hasa el fín -

COCKTAILS.

Hugo Bracer.

Jugo 1 limon.
2 Gotas granadina.
2|3 Aple Brandi.
1|3 Amer Picou
Sírvase bien batido en copa cocktail.

HUGO SPECIAL.

Jugo 1|2 Naranja.
Jugo Poquito Piña.
1|3 Vermouth Italiano.
2|3 Gordon Gin.
Sírvase bien frape en copa cocktail.

HONOLULU.

1|3 Gordon Gin.
1|3 Marrasquino.
1|3 Benedictine.
Bien batido sirvase en copa cocktail.

HUMPLY DUMPLY.

2|3 Vermouth Francés.
1|3 Marrasquino.
Bátase en vaso y sírvase copa cocktail.

COCKTAILS.

HORS NEQUE.

En un vaso de refresco, póngase un trozo de hielo, quítese la cáscara de un limón entera, y colóquese en el vaso en forma de espiral, aguantando un estremo en el borde del vaso, sírvase 1|4 un ginger ale bien frío.

HOT TARY WHISKY.

Póngase en un vaso mediano un trocito de canela, un clavo de especie, una rodaja de limón, sírvase un vasito de whisky americano con una jarrita de agua caliente y una cucharita.

HOL GIN.

Jugo de un limón.
2 cuadrillos de azúcar.
1 vasito Gordon Gin.
Sírvase en vaso grande con hielo cucharada y un sifón.

Coñac puro de uva "Pemartín"

SIDRA

GAITERO

La bebida ideal de todas las ocasiones—Jugo puro de las mejores manzanas de ASTURIAS

Estimulante y Digestiva

RECOMENDADA POR LA ACADEMIA CIENTIFICA

DE

LONDRES

J. Calle y Cª -S. en C.-

HABANA

PUNCH DE SIDRA GAITERO.

Procedase como en el de Champagne poniendo en lugar de Champagne Sidra Gaitero.

COCKTAIL GAITERO.

1 Piedrecita de azúcar.
3 Gotas angostura.
1 Cascarita de Limón.
Sírvase con 1|4 de Sidra Gaitero.

IDEAL.

2|3 Gin Gordon.
1|3 Vermouth Italiano.
1 gota angostura.
1|2 cucharadita marrasquino.
1 cucharadita jugo toronja.
Sírvase bien batido en copa de Clover.

COCKTAILS.
Imperial.

1|2 Vermouth Francés.
1|2 Gordon Gin.
Gota angostura.
2 Gotas marrasquino.
Bátase y sírvase en copa cocktail con aceitunas.

INDIANS PUNCH.

Póngase en la cotelera un poco de miel, u nvasito de ron negrita Jamaica, bátase bien y sírvase con un poco de nuez moscada encima.

JACK ROSE.

Jugo de un limón.
1|2 Apple Jack.
1|2 Granadina.
Sírvase bien batido en copa cocktail.

JACK SLOAT.

1 vasito Gordon Gin.
2 gotas Vermouth Francés.
4 gotas Vermouth Italiano.
Cucharadita Jugo Piña.
Jugo 1|4 de naranja.
Sírvase bien batido en copa de Clover.

COCKTAILS.
JAPANESE.

Vaso old fashioned con hielo.
1|2 cucharadita azúcar.
2 gotas angostura.
Una cascarita de limón.
1 Vasito con coñac.

JHON COOLERS.

Vaso grande con hielo.
1 Cucharadita de azúcar.
1 cucharadita jugo de limón.
Vasito de ginebra Holandesa.
Sírvase con una botella Club Soda o sifón.

CERVEZA

"CARTA BLANCA"

EXQUISITA

DEBE DE SERVIRSE SIEMPRE MUY FRIA

JAI ALAI.

En un vaso mediano con hielo.
1|3 Vermouth Italiano.
1|3 Gordon Gin.
Completese el vaso con sifón y póngasele un pedacito limón esprimido.

LADIES.

1 Vasito Whisky Americano.
2 Gotas ajenjo.
3 Gotas Anisete.
2 Gotas Angostura.
Bátase y sirvase copa cocktail con una lasca de piña.

COCKTAILS.
Little Princess.

1|2 Italiano.
1|2 Bacardí
2 gotas Orange Bietter.
Bátase en vaso y sirvase en copa cocktail.

LONDON.

1 Vasito de whisky americano.
1 Cucharadita de almibar.
2 Gotas agua de azahar.
1 Huevo.
Sírvase bien frape en copa de Clover.

LONDON SPECIAL.

Vaso grande con hielo con la cáscara de 1|2 naranja
2 gotas de angostura.
1|4 Champagne.

LONDON BUK.

Vaso grande con hielo.
Jugo 1|2 limón.
1 vasito con gordon Gin.
Sírvasen con 1|4 de ginger ale.

COCOTAILS.
Lone Tree.

Lo mismo que un perfecto cocktail con dos gotas Orange Bietter.

-Mujeres y Pemartín hasta el fín-

LEAP FROG.

Vaso grande con hielo.
Jugo 1|2 limon.
1 vasito Gordon Gin.
Sírvase con un 1|4 gingerale.

LA PETIT FRANCAISE.

Póngase en una copita de licor una cereza.
1|2 Parfait d' Amour.
1|2 Triple Sec Contreau.
Póngase encima de todo una poquita crema de leche sin que se mezclen las bebidas.

LOVE.

1 Vasito Gordon Gin.
2 Gotas jugo limón.
2 Gotas Almíbar (o granadina)
Clara de 1 huevo.
Sírvase bien batido en copa de Clover.

COCKTAILS.

Mary Garden.

1|2 Vermouth Francés.
1|2 Dubonet,
Bátase en vaso y sírvase en copa cocktail.

MODERN.

1 Vasito de whisky Escoces.
2 Gotas jugo limón.
1 Gota Ajenjo.
2 Gotas Ron Jamaica.
1 Gota Orange Bicters.
Bátase bien y sirvase copa cocktail c. cerveza.

MY.

1|3 Grand Marnier.
2|3 Gordon Gin.
Bátase en vaso y sírvase copa cocktail.

MILLIONAIRE No. 1

1|3 Ron Jamaica.
1|3 Apricot Brandy.
1|3 Sloe Gin.
2 Gotas granadina.
Jugo de 1 limón.
Sírvase bien batido en copa de Clover.

GINEBRA AROMATICA DE WOLFFE.

RON CASTILLO.

A viejo no me iguala nadie
y me considero tan bueno como el primero.

Aperitivo Castillo No. 1.

1 Vasito Ron Castillo.
1|2 Copita de curacao.
1|2 copita Jugo de piña
Sirvase bien batido en copa cocktail.

APERITIVO CASTILLO No. 2

1|3 Vermouth Italiano.
1|3 Ron Castillo.
1|2 Gordon Gin.
1|2 Cucharadita azúcar.
Bátase bien con 1|8 de naranja y sirvase en copa de Clover.

CASTILLO COCKTAIL.

1 Vasito ron Castillo.
1 Cucharadita Curacao Castillo.
1 cucharadita Granadina.
Jugo 1|2 Limón.
Jugo 1|4 naranja.
Bien batido y sirvase en copa de Clover.

COCKTAILS.

MARTINEZ DULCE.

1|2 Vermouth Italiano.
1|2 Gordon Gin.
2 Gotas orange Bietter.
Bátase en vaso y sirvase en copa cocktail c. guinda.

MANHANTAN DULCE.

1|2 Vermouth Italiano.
1|2 Whisky Americano.
1 Gota angostura.
Bátase en vaso y sirvase en copa cocktail con guinda

MANHATAN SECO.

Lo mismo que el anterior poniendo vermouth Francés en vez de Italiano, sirvase con aceituna en vez de ceresa.

MARGARITE.

2|3 Gordon Gin.
1|3 Vermouth Francés.
1 Gota orange bietter.
Bátase en vaso y sirvase en copa cocktail con cáscara de naranja.

MARI PICKFORD.

1 Vasito Gordon Gin.
1 Cucharadita Jugo Piña.
1|2 cucharadita marrasquino.
1|2 cucharadita granadina.
Bátase bien frape y sírvase en copa de Clover.

COCKTAILS.
MILLIONAIRE NO. 2.

2|3 Gordon Gin.
1|3 Ajenjo.
Clara de 1 huevo.
1 Gota Anisete.
Sírvase bien batido en copa de Clover.

METROPOLITAN.

1|2 de Coñac.
1|2 Vermouth Italiano.
2 Gotas Almíbar.
1 gota Angostura.
Sírvase bien batido en copa cocktail.

MERRY WIDOO.

1|2 Gordon Gin.
1|2 Vermouth Francés.
1 Gota angostura.
2 gota Benedictine.
2 gota Ajenjo.
Sírvase bien batido, en copa cocktail con una cáscara de limón.

MARTINEZ SECO.

1|2 Vermouth Francés.
1|2 Gordon Gin.
2 Gotas orange bietter.
Bátase en vaso y sírvase copa cocktail c. aceitunas.

COCKTAILS.
NEW YORK.

1 Vasito whisky americano.
2 gotas granadina.
1|2 Cucharadita azúcar.
Bátase bien con una cáscara naranja y sírvase en una copa cocktail con cáscara limón.

-Mujeres y Pemartín hasta el fín-

- UNA CAMPANA!
- DOS CAMPANAS!
- TRES CAMPANAS!!

NO HAY AGUA MALA

CON GINEBRA "LA CAMPANA"

VAN DEN BERGH & CO., AMBERES.

NOON.

Un Bronx con clara de huevo.

ORANGE BLONSSON.

1|2 Gordon Gin.
1|2 Jugo naranja.
Sírvase bien frape en copa cocktail.

OLD FASHIONED.

Vaso old fashioned con poquito hielo.
Una cascarita de naranja.
" " de limón.
2 gotas angostura.
3 gotas curacao.
1 vasito whisky americano.
Póngase una guinda y lasquita piña.

ON THE WAY.

1|2 Amer Picon.
1|2 Vermouth Italiano.
Bátase en vaso y sírvase copa cocktail.

COCKTAILS.
PARADISE.

1|3 Gordon Gin.
1|3 Jugo de Piña.
1|3 Apricot Brandy.
Sírvase bien batido en copa cocktail.

PANCIMA.

Lo mismo que un alexander.

MUJERES Y PEMARTIN.

hasta el fin.

POPPY.

2|3 Gordon Gin.
1|3 Crema Cacao.
Bátase bien sirvase en copa cocktail.

PALMER.

1 Vasito whisky Canadian.
1 Gota angostura.
1 gota limón.
Sírvase bien batido copa cocktail.

GINEBRA CAMPANA. CHICHE.

PHOBE SNOW.

1|2 Dubonnet.
1|2 Coñac
1 gota ajenjo.
Bátase y sirvase en copa de cocktail.

COCKTAILS.
PICON.

1|2 Vermouth Francés.
1|2 Amer Picon.
Bátase en vaso y sirvase en copa cocktail.

PINKY.

1|2 Gordon Gin.
1|2 Granadina.
Clara de huevo.
Bátase bien frape sirvase en copa clover.

PERPETUAL.

1|2 Vermouth Italiano.
1|2 Vermouth Francés.
2 gotas crema cacao.
4 gotas crema Ivete.
Bátase bien y sirvase copa cocktail.

PALMETO.

1|2 Ron Bacardí.
1|2 Vermouth Italiano.
2 gotas orange bictter.
Bátase en vaso, sirvase copa cocktail con cáscara limón.

PUERTO RICO RICKEY.

Lo mismo que un Gin rickey con 1|2 cucharadita de granadina.

COCKTAILS.
POMBIER.

En un vasito mediano con hielo.
1 Copita crema Casis.
1 Vasito Vermouth Francés.
Sírvase con sifón.

PERFECTO

1|3 Gordon Gin.
1|3 Vermouth Francés.
1|3 " " Italiano.
Bátase en vaso, sirvase copa cocktail.

"DUBONNET"

EL VINO QUINADO POR EXCELENCIA

Como aperitivo, lo más esquisito y agradable para el paladar, pídalo frío natural .

DUBONNET COCKTAIL

2|3 Dubonnet.
1|3 Gordon Gin.
Bátase en vaso y sírvase en copa cocktail.

BATASE EN VASO Y SIRVASE EN COPA COCKTAIL

POLO.

Lo mismo que el anterior agregándole el jugo de 1|2 limón

PRAIRIE HEN.

En un vaso de old fashioned.

1 Huevo.
2 gotas vinagre.
Poquito pimietna y sal.
2 gotas tabasco.
2 gotas salsa de tomate.

COCKTAILS.
DE PEMARTIN.
PEMARTIN NO. 2.

1 Vasito de coñac Pemartin.
2 Gotas de angostura.
1 Cucharadita de azúcar.
1|2 cucharadita de Frambuesa.
Una cascarita de naranja.
Una cascarita de limón.

Bátase bien y sírvase con aceituna en copa cocktail.

HERALDO PEMARTIN.

1 Vasito de Viña Pemartin.
1|3 Vasito de Vermouth Pemartin.
2 Gotas angostura.
3 Gotas Granadina.

Sírvase bien batido en copas de manzanilla con una aceituna.

PEMARTIN NO. 3.

1 Vasito Viña Pemartin.
1|2 Cucharadita Aromática.
2 Gotas angostura.
1 Cucharadita crema cacao.
Jugo de 1|4 naranja.

COCKTAILS
DE PEMARTIN.

Fantasía.

1|2 Vermouth Pemartin.
1|2 Viña.
3 Gotas angostura.
1|2 Cucharadita whisky americano.
1|2 cucharadita Granadina.

Bátase en vaso, y sírvase con guinda en copa cocktail.

MUJERES Y PEMARTIN
HASTA EL FIN.

PRIMO DE RIVERA.

1|2 Vermouth Pemartin.
1|2 Coñac.
1 Gota de anís.
3 gotas de limón
1|2 Cucharadita de azúcar.
Clara de un huevo.
Sírvase bien batido en copa de Clover.

PEMARTIN NO. 1.

1 Vasito Pemartin.
4 Gotas marraquino.
1|2 cucharadita sirope de fresa.
Bátase y sirvase en copa cocktail.

COÑAC PEMARTIN PURO DE UVA.

COCKTAILS DE PEMARTIN. V. O. G.

1 Vasito de coñac Pemartin V. O. G.
1 Cucharadita marrasquino.
- cucharadita Curacao.
3 gotas angostura.
El jugo de 1|4 naranja.
Sírvase bien batido en copa cocktail.

ESPECIAL.

1|3 Coñac Pemartin.
1|3 Crema Cacao.
1|3 Crema de leche.
Sírvase bien batido en copa de clover.

SEÑORITA.

1|2 Quinado San Julián.
1|4 Sloe gin.
1|4 Crema violetas.

COCKTAILS. ROYAL.

1 Vasito Gordon Gin.
Jugo 1|2 limon.
1|2 Cucharadita azúcar.
1 Huevo.
Bátase bien y sirvase en vaso de fiss.

MUJERES Y PERMARTIN
HASTA EL FIN.

YO NO PUEDO COMER SIN..... CERVEZA TROPICAL

Además de fabricarse la cerveza "Tropical" con los mejores ingredientes, es filtrada pasteurizada y reposada durante tres meses a 10 grados bajo cero. Es inimitable su exquisito "Bouquet" porque está hecha con el agua de los manantiales S. Gerónimo.

DEME MEDIA TROPICAL

Nueva Fábrica de Hielo S. A.

Pedidos: Telfs. I-5261 I-5281

HABANA

RAIMOND.

Jugo de 1|2 naranja.
1|2 Copita jugo de piña.
1 Gota Orange bietter.
1 Vasito vermouth Italiano.
Bátase y sirvase en copa cocktail.

RAP—RAP—RUT.

1 vasito de whisky americano.
2 gotas de Ajenjo.
2 gotas de angostura.
Sírvase bien batido en copa cocktail.

ROYAL SPECIAL.

1|2 Gordon Gin.
1|3 Frances vermouth.
1|3 Crema violetas.
Bátase y sirvase en copa cocktail.

COCKTAILS
Queem.

2|3 Gordon Gin.
1|3 Vermouth Francés.
Jugo 1|4 naranja.
Una cucharadita jugo viña.
Bátase bien y sirvase en copa de Clover.

ROB ROY.

1|2 Whisky Cococes.
1|2 Vermouth Italiano.
2 Gotas angostura.
Bátase y sirvase en copa cocktail.

RAIMONT.

1 Vasito vermouth Italiano.
Jugo 1|2 naranja.
1 Cucharadita jugo piña.
1 gota orange bietter.
Sírvase bien batido en copa de clover.

SILVER KING.

1 Vasito Gordon Gin.
2 Gotas almíbar.
2 Gotas orange bietter.
Jugo 1|2 limón.
1 Clara de huevo.
Sírvase bien frapé en copa de clover.

LA COTORRA

AGUA MINERAL, EL CONTROL DE LA SALUD

Punch Conde

Para 10 personas

4 Botellas Cerveza negro cabeza de perro.

6 " " Clara " "

La cáscara de 6 naranjas.

1|2 libra de azúcar.

3 Botellas agua "La Cotorra".

Mesclese bien y al servirlo póngase un trozo de hielo.

COCKTAILS.

SOUTHERN GIN.

1 Vasito de Gordon Gin.
2 gotas orange Bietter.
2 gotas Curacao.
Sírvase batido en vaso, en copa cocktail cáscara limón.

SALOME.

1|3 Gordon Gin.
1|3 Vermouth Francés.
1|3 Dubonnet.
Bátase en vaso y sírvase en copa cocktail.

SILVER.

1|2 Vermouth Francés.
1|2 Ginebra Holandesa.
1 gota almíbar.
2 gotas orange bietter.
2 gotas marrasquino.
Bátase bien y sírvase en copa cocktail con una cascarita de limón.

SAXON.

1 vasito ron bacardí.
Jugo 1|2 limón.
2 gotas granadina.
Bátase bien y sírvase en copa de cocktail con una cascarita naranja.

COCKTAILS.

SAZERAC.

Disuelvase 1|2 cucharadita de azúcar en la cantidad de una copita de agua.
1 gota de angostura.
2 gotas ajenjo.
1 Vasito whisky americano.
Bátase y sírvase en copa cocktail con cáscara limón.

SARATOGA.

2 gotas angostura.
2 gotas marrasquino.
1 vasito de coñac.
1 cucharadita jugo de piña.
Bátase y sírvase en copa cocktail.

VERMOUTH AMA

Sabroso por su suavidad, así como su amargo delicioso como ninguno de los demás.

Si quieres vivir feliz ponte un vermouth Ama y veras como el mundo te se allana.

AMA COCKTAIL

1|2 Vermouth ama.

1|2 Sloe Gin.

1|2 Cucharadita Curacao.

3 gotas angostura.

Bátase bien y sirvase en copa cocktail con una aáscara de.

SLOE GIN.

1 Vasito Sloe.
1 gota orange Bictter.
1 gota Vermouth Francés.
Bátase y sirvase en copa cocktail.

SUNSHINE.

Jugo 1 limón.
2 gotas crema casis.
1|2 Ron Bacardí.
1|2 Vermouth Francés.
Bátase y sirvase en copa de Clover.

COCKTAILS.
SODA.

1 Piedra de azúcar.
3 Gotas angostura.
1 Cáscara limón.
1 Cáscara naranja.
Sírvase en vaso grande con hielo, con una botella de Club Soda o Gaseosa.

SANGAREE.

1|3 Gordon Gin.
1|3 Vermouth Italiano.
1|3 Vermouth Francés.
1|4 Copita crema de rosas.
Jugo de 1|4 de naranja.
Una clara de 1 huevo.
Bátase bien frape y sirvase en copa de clover con una cáscara de limón.

SUISSES.

Procedase como en el ajenjo frape añadiendosele 3 gotas de limón y la clara de un huevo.
Sírvase bien frape en copa de clover.

COCKTAILS.
TEMPTER.

1|2 de Oporto.
1|2 de Apricot.
Bátase en vaso y sirvase en copa cocktail.

-Mujeres y Pemartín hasta el fín-

TWIN SIX.

1 Vasito Gordon Gin.
1|2 Vasito Vermouth Italiano.
1 Gota granadina.
1 Cucharadita jugo de naranja.
Clara de un huevo.
Bátase bien frape y sirvase en copa de clover.

TURF.

1|2 Vermouth Francés.
1|2 Gordon Gin.
2 gotas ajenjo.
Bátase bien y sirvase en copa cocktail con cáscaras de limón.

TRUFIN.

1|3 Dubonnet.
1|3 Coñac.
1|3 Ajenjo.
Bátase y sirvase en copa cocktail.

COCKTAILS.

Trilby.

1|2 Gordon Gin.
1|2 Vermouth Francés.
2 Gotas orange bietter.
Sírvase bien batido en copa cocktail con un poco crema Ivete encima.

TON COOLERS.

Vaso grande con hielo.
1 Cucharadita de azúcar.
Jugo 1|2 limón.
Vasito con Gordon Gin.
Sírvase con 1|4 Club Soda o en su lugar sifón.

UNION JACK.

2|3 Gordon Gin.
1|3 Crema Ivete.
Bátase y sirvase en copa cocktail.

VAN.

2|3 Gordon Gin.
1|3 Vermouth Francés.
2 Gotas Gran Marnier.
Sírvase bien batido en copa cocktail.

COÑAC PEMARTIN, PURO D EUVA.

CASABIELLE & HNO

Importadores y Almacenistas de vinos y licores finos

Luaces y Lugareño

Teléfono A-9590

HABANA

Unicos Representantes
del
MOSCATEL Y AMONTILLADO
J. Martinez Alonso

VERMOUTH ACHAMPANADO

En un vaso mediano con un trozo hielo póngase una cucharadita de azúcar, echese vermouth hasta la mitad y el resto de sifón.

COCKTAILS.

VERMOUTH AMERICANO.

1 vasito de vermouth Italiano.
2 gotas angostura.
Sírvase batido en vaso, copa cocktail c. cereza.

VERMOUTH BATIDO.

Vasito de vermouth Italiano.
1|2 Copita de Amer Picon.
2 Gotas angostura.
1|2 Cucharadita de azúcar.
Sírvase bien batido en vasito de fizz.

WHILE WHAY Nº. 1

1|3 Menta Blanca.
2|3 Gordon Gin.
Bátase y sirvase en copa cocktail.

WHITE WHAY No. 2.

1|3 Ajenjo.
1|3 Anisete.
1|3 Coñac.
Sírvase bien batido en copa cocktail.

WHITE WHAY No. 3.

1|3 Gordon Gin.
1|3 Vermouth Italiano.
1|3 Crema Violetas.
Bátase y sirvase en copa cocktail.

COCKTAILS.

White Rose.

1 Vasito de Gordon Gin.
1|2 vasito de Marrasquino.
Jugo de 1|4 de naranja.
Jugo de 1 limón.
Clara de 1 huevo.
Sírvase bien frape en copa de clover.

ZAZA.

1|2 Gordon Gin.
1|2 Dubonnet.
Bátase y sirvase en copa cocktail con cáscara naranja.

Esta y no otra

Agua San Francisco

SAN FRANCISCO

DE

PAULA

HABANA

PARA COÑAC Y VINOS DE JERECES PEDRO DOMEQ. JEREZ.

ZAZA (Otra manera)

Lo mismo que un clover club con una copita de crema de menta verde en el de la copa sin mezclarse.

COOLERS. APRICOT.

Jugo de limón.
2 gotas granadina
1|2 vasito Apricot.

Bátase y sírvase en vaso grande con un pedazo de hielo, sírvase con esto 1|4 de Club Soda o sifón.

HARVARD.

1 Copita almíbar.
Jugo de 1 limón.
1 Vasito de Apple Jack.
Para servirlo procedase como el anterior.

LONG TON.

1 Copita almíbar.
Jugo de 1 limón.
1 Vasito de Gordon Gin.
1 Cáscara de naranja.
Procedase para servirlo como los anteriores.

MANHATTAN.

Jugo de 1 limón.
1|2 cucharadita azúcar, 3 gotas ron.
1 Vaso de fizz de vino clarete.

Bátase y sírvase en vaso grande con hielo adornado con frutas.

COOLERS. LONE TREE.

Jugo de un limón
Jugo de 1|4 naranja.
1 Copita granadina.

Sírvase como el Apricot coolers.

REMSEN.

Un vaso grande con hielo y la cáscara de un limón en forma de espiral. Jugo de un limón y un vasito de Gordon Gin, sírvase con 1|4 de Club Soda o Sifón.

HIJOS

DE

Quiríco López

Antigua Casa

DE

Joaquin Bueno y Cª

COSECHEROS

—EXPORTADORES

MALAGA

AGENTES EXCLUSIVOS

— PASTOR Y BLANCO —

Habana 194—TLF. A-9815.

COCKTAIL TITAN.

1/2 Vino Titán.
1/2 Vermouth Quiriéo.
3 Gotas angostura.
3 gotas Ojen.
1 Cascarita de limón.
Bátase y sírvase en copa cocktail.

Para coñac

y

Vinos de Jerez

Pedro Domecq

JEREZ

COCKTAIL DOMECQ.

1/2 Quinado Domecq.

1/2 Coñac Domecq.

1 Cucharadita Marrasquino.

1 Cucharadita granadina.

6 Gotas angostura.

SARATOGA.

Vaso grande con hielo.
Jugo 1|2 limón.
1|2 Cucharada azúcar.
2 Gotas angostura.
Sírvase con una Botella de Gingerale.

SCOTCH.

Vaso grande con hielo.
3 Gotas crema menta Blanca.
1 Vasito Scotch Whisky
Sírvase con 1|4 Club soda o sifón.

CUPS.

CHAMPAGNE. (Para 5 personas.)

1 Copa de las de Jerés, de coñac.
1|2 Vaso mediano de almibar o granadina.
2 Copitas de curacao.
2 copitas de marrasquino.
1 copita de Gran Marnier.
En una jarra grande con hielo y decorada con frutas sir vase con una botella de Champagne.

CLARET.

1 Copita de marrasquoni.
2 copita de Curacao.
1 vasito Granadina.
Sírvase como el anterior, cambiando el champagne por 1 botella vino Clarete.

TEMPERANCE.

Jugo de 4 naranjas.
Jugo de 6 limones.
3 Cucharadas de azúcar.
Sírvase como los anteriores con una botelaa de Jugo de

DAISIES.

Brandy
Gin
Apricot

Ron
Whisky
Etc.

TODOS.

Vaso grande con hielo.
Jugo de medio limón.
1 Cucharadita de azúcar.
2 Gotas granadina.
Poquito agua mineral.
y el licor que se desee
Adornado el vaso con frutas.

Fino Copin

Moscatel "Ducal"

Los mejores vinos

del

Puerto de Santamaría

PEDRO DIAZ

Concesionario

HABANA

CUPS RHIN

2 Copitas marrasquino.
1 copita curacao.
1 copita Almíbar (o granadina)
Sírvase como los demás cups con una botella del Rhin.

MALTINA TIVOLI

- Nutre y Fortalece -

PEDIDOS: TEL. I-5261 I-5281

NUEVA FABRICA DE HIELO S. A.

HABANA

PUNCHS.
AMERICAN.

Un vaso grande con hielo adornese con frutas, la nieve del vaso frape y lleno.

1|2 Cucharadita azúcar.
Jugo de un limón.
1 gota granadina
Vasito menta Blanca.
1 vasito Crema Ivete.

Sírvase sin mezclarse las cremas.

BACARDI.

Vaso mediano con hielo y adornado con frutas.

1 vasito de Bacardí.
1|2 vasito de Granadina.

BRANDY (Para dos galones)

Jugo de 15 limones
jugo de 4 naranjas.
1 1|4 libra azúcar.
1|4 Botella de Curacao.
1 Vaso mediano de granadina.
2 Botellas de Coñac.
2 botellas Agua mineral.

PUNCHS.
MIL.

La mitad de un vaso mediano de coñac, whisky o ron 1 huevo una cucharada de azúcar, y leche fría, bátase bien y sirvase con canela o nues moscada encima .

PLAKERS.

Póngase en un vaso mediano hielo frape, bastante hierba buena y frutas de adorno.

1|2 Copita de curacao.
1|2 copita de Cacao.
1 vasito de ron Negrita.

Póngase un poquito de azúcar en polvo encima.

PUNCHS.
GIN.

Vaso grande con un pedazo de hielo.
1 Piedra de azúcar.
1 Cáscara de limón.
Jugo de 1|2 limón.
1 Vasito de Gordon.
2 Gotas de marrasquino.

Sírvase con Sifón.

Coñac Pemartin, Puro de Uva.

Vino do Porto

"Bandeira"

Aperitivo y Reconstituyente.
Lo mejor que puede tomarse.

Agentes exclusivos

Viadero Ho. & Co. S. en C.

Calle Habana núm 184 y 186
Teléfono: M-2821

"PORTO BANDEIRA" Cocktail.

1|2 vasito Porto Bandeira.
1|2 vasito Sloe Gin.
1 Cucharadita marrasquino.
3 Gotas orange Bielter.
3 gotas de Limón.

ROMAN.

1 Botella Champagne.
1 Botella de Ron.
1|2 Vasito orange Bielter.
Jugo de 10 limones.
Jugo de 3 Naranjas.
2 Libras de azúcar.
10 Claras de huevo

Disuelvase el azúcar en el jugo; después de disuelto mézclese las claras, y sírvase todo bien batido.

PUNCHS.

BOMBAY.

1 Botella Coñac (Para 25 personas.)
1 botella Jeréz
2|3 de un vaso mediano de marrasquino.
1|4 botella de orange Curacao.
4 botella Champagne.
2 botellas Agua Mineral.
Adornese con frutas picadas el recopiente

CLARET.

1|2 Libra de azúcar.
3 Botellas de vino clarete.
2 botellas de Agua Mineral.
Jugo de 8 limones.
1 Vaso mediano de Curacao.

Disuelvase el azúcar primero en el agua, adornese con frutas picadas

CHAMPAGNE.

1|2 libra de azúcar.
2 botellas Champagne.
1 botella Agua Mineral
1 vasito de Coñac.
1 vasito marrasquino.
1 vasito de Curacao.

Sírvase adornado con frutas, procurese poner el champagne a la hora de servirlo.

HIGG—BALLS.

Para todos en general sírvase en vaso mediano con un pedazo de hielo y la bebida que se desee con sifón.

Mujeres y Pemartín hasta el fín-

"Carta Azul"

de

A. R. Valdespino

JEREZ

Unicos Receptores

Pascasio Bilbao

Merced núm 70 *Habana*

PICON HIGG-BALL.

Vaso grande con hielo.
1|2 vasito de granadina.
1 vasito de Amer Picón.
Completese el vaso con sifón.

REFRESCOS.

LIMONADAS.

California.

Vaso grande con hielo.
1 Cucharada azúcar
1 vasito whisky americano.
Jugo de dos limones.
2 Gotas granadina.

MODERN.

Jugo de un limón.
1 cucharada azúcar.
1 Copita Jeréz.
1 copita Sloe Gin.
Vaso grande con hielo y agua de sifón.

NATURAL.

Vaso grande con hielo jugo de dos limones.
1 Cucharada de azúcar.
Llenese el vaso con agua y póngasele dos guindas.

LIMONADAS DE FRUTAS

Hágase como la limonada natural agregándole pedazos de frutas frescas, y 4 gotas de granadina.

CLARET.

Procedase como en la natural agregándole un poco de vino clarete encima, sírvase sin moverla.

NARANJADA.

Vaso grande con hielo.
Jugo de dos naranjas.
1 Cucharada de azúcar.
Llenese el vaso de agua y póngasele dos guindas.

NARANJADA SPECIAL.

Sírvase como la anterior agregándole un vasito de Gordon.

REFRESCOS.

BUL.

Vaso grande con hielo.
Póngasele por la mitad de cerveza.
1 cucharada de azúcar.
1|4 de limón esprimido dentro, llenese con agua sirvase.

MAZAGRAN.

Vaso grande con hielo.
mediese de café.
1 cucharada de azúcar.
1|2 Vasito de ron.
4 gotas de limón.

ENSALADA.

Vaso grande con hielo.
1 vasito de granadina.
Adornese con frutas y sirvase con gaseosa.

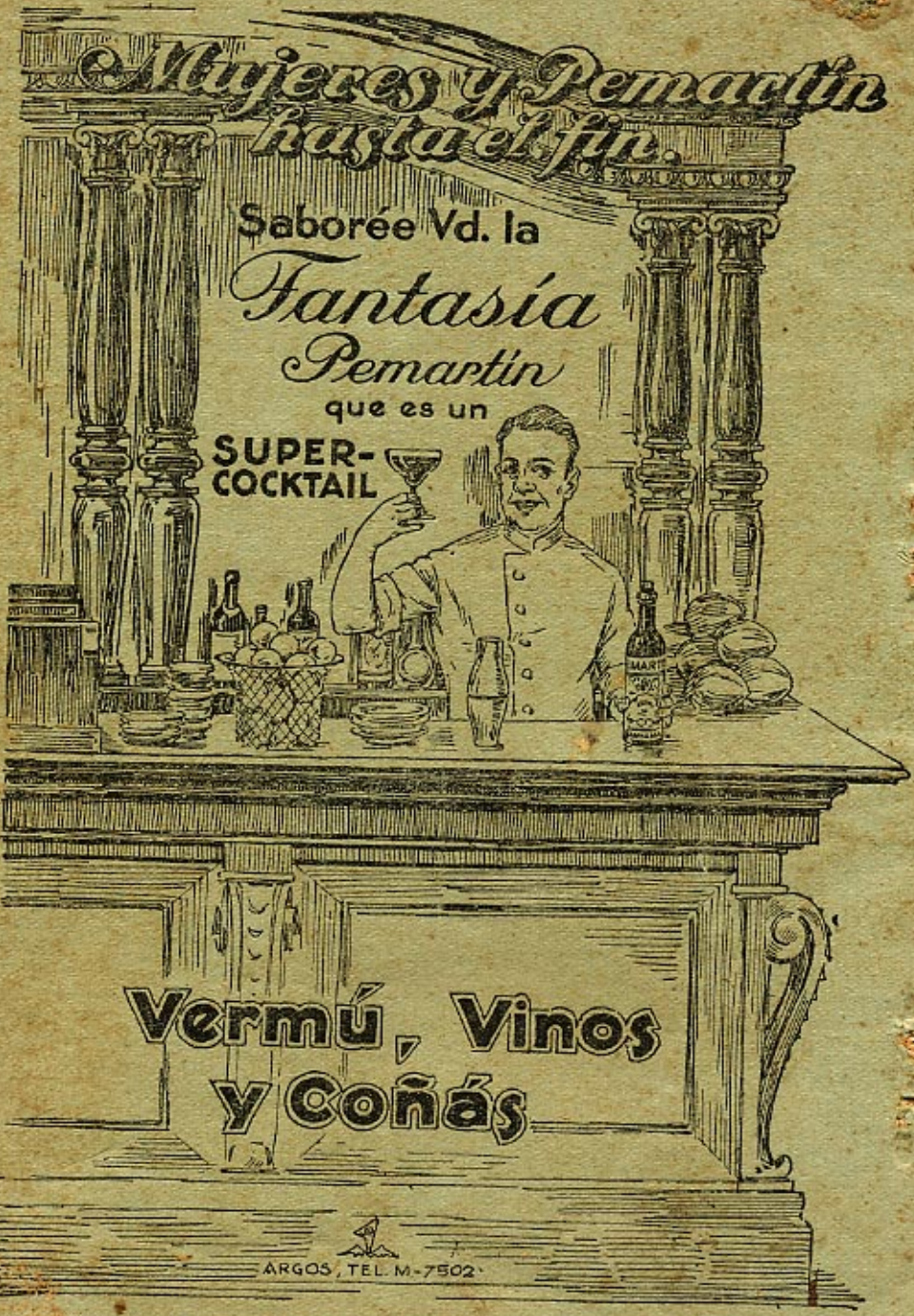
Coñac Pemartín, puro de uva.
"CARTA AZUL"
de
A. R. Valdespino.
JEREZ.
Unicos Receptores.
Pascasio Bilbao.
Merced No. 70.—Habana.

MALTINA TVOLI.—NUTRE Y FORTALECE.
Pedidos Telf. I5261--I5281.
Nueva Fábrica de hielo S. A.— Habana.

SIDRA GAITERO.
La bebida ideal de todas lasocasiones Jugo puro de las mejores mansanas de Asturias.
Estimulante y Digestiva. Recomendada por la Academia científica de Londres.

J. Calle y Co. S. en C. —Habana.
"CASABIELLE Y Ho."
Importadores y almacenistas de vinos y licores finos.
Luaces y Lugareño.
Teléfono A--9590 —Habana.
Unicos representantes del Moscatel y Amontillado.
J. Martínez Alonso.

Haga sus impresos en la
Comp. Nacional Tipográfica "OSES"
Teléfono M-7831
HABANA



Comp. Tipográfica "OSES," San Nicolás 76, Teléf. M-7831. HABANA.